

RIGGI

GRANI SICILIANI DAL 1955

CATALOGO PRODOTTI





RIGGI

UN AMORE COSÌ GRANO

La storia del marchio **Riggi** si sviluppa attorno ad una grande ambizione: quella di far conoscere nel mondo le antiche farine artigianali siciliane, capaci di dar vita a paste e prodotti da forno di altissima qualità e dal gusto unico. È una storia dalle radici lontane. Comincia nel 1955, quando Calogero Riggi fonda a Caltanissetta il suo primo mulino che, grazie anche alla sua centralità, diventa un punto di riferimento nella raccolta del frumento e dei legumi in tutta la Sicilia.

Negli ultimi 60 anni, Riggi ha maturato molte competenze e consolidato i rapporti con i fornitori, che forniscono i migliori grani 100% siciliani e certificati.

Materie prime di grande qualità che, in combinazione con i valori forti dell'azienda e la passione che mette in ciò che fa, permettono di creare prodotti di alta qualità e dalle ottime proprietà nutrizionali.



GLI INGREDIENTI SEGRETI DELLA NOSTRA BONTÀ

- Molitura a pietra, che non surriscalda il chicco e preserva le proprietà organolettiche della farina;
- **Macinazione a cilindri di grano duro per semole rimacinate che conserva le proprietà nutrizionali grazie ai pochi passaggi di rottura e al mantenimento del germe;**
- Farine con germe di grano, ricco di polifenoli, vitamine E e del gruppo B, e grassi "buoni";
- **Impegno costante nella tutela della diversità biologica e culturale del territorio;**
- Produzione sostenibile grazie all'uso di energia rinnovabile e filiere corte;
- **Sostegno delle piccole economie rurali attraverso la valorizzazione delle produzioni locali e il legame con il territorio.**





LA FORZA W

Il **W** alveografico, chiamato comunemente "**forza**", suggerisce il comportamento di un impasto, cioè la sua resistenza alla manipolazione legata all'impastamento e la sua capacità di rigonfiarsi durante la lievitazione, per azione dei gas di fermentazione.

Maggiore è la forza di uno sfarinato, maggiore sarà la sua capacità di trattenere i gas di fermentazione, aumentando il suo volume e quello del prodotto una volta cotto.

Questo spiega perché si usano farine di forza per la realizzazione di grandi lievitati (panettone, pandoro) e perché sfarinati molto deboli, incapaci di rigonfiarsi, sono destinati alla preparazione di biscotti o simili (wafers, gallette).

>350

Sfarinati di forza ottenuti da grani proteici e/o con elevato Gluten Index, usati principalmente per impasti con metodo indiretto a lunga lievitazione e ideali per grandi lievitati

250 - 300

sfarinati di forza usati per prodotti da forno lievitati, come i pani "soffiati"

180 - 250

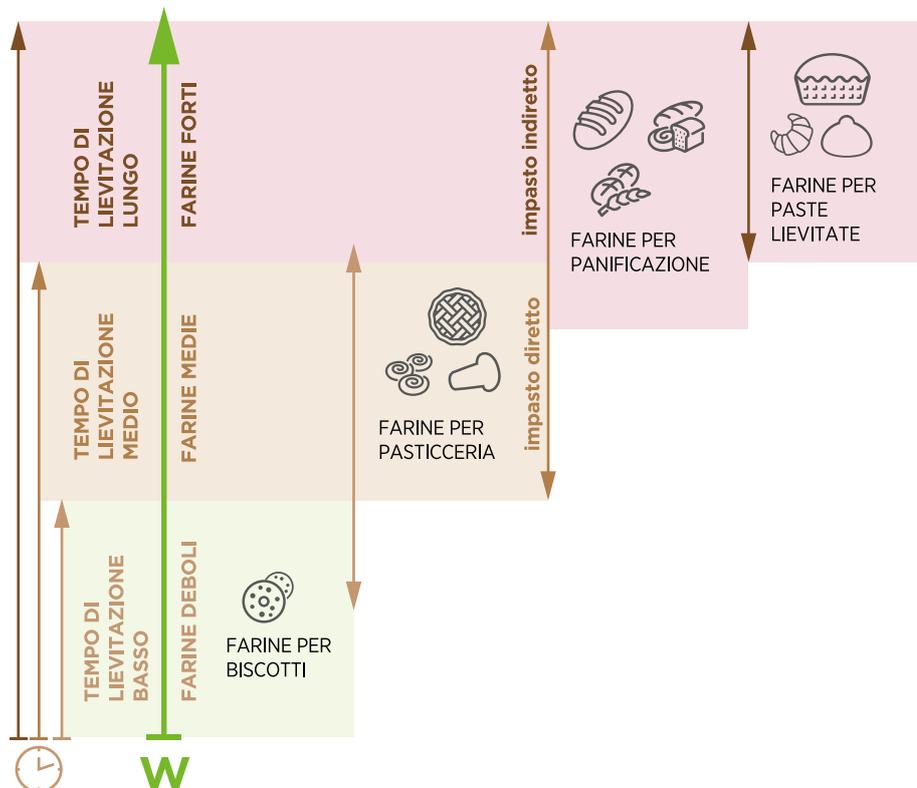
sfarinati di media forza, usati per impasti molli (pane pugliese, ciabatta) o duri (ferrarese, scanatu) o per il rinfresco del lievito madre

90 - 180

sfarinati deboli adatti a impasti diretti e lievitazioni veloci o per biscottame

<90

sfarinati molto deboli ideali per prodotti non lievitati (biscotti) o da miscelare con altri di forza maggiore per la realizzazione di lievitati





RIGGI

LE NOSTRE FARINE

Il confezionamento in atmosfera protettiva (MAP - Modified Atmosphere Packaging) consiste nella sostituzione dell'aria presente all'interno di un apposito sacchetto con gas inerte (azoto), così da aumentare il periodo di conservazione (shelf life) degli sfarinati.

L'assenza di ossigeno a contatto con il prodotto consente di preservare quest'ultimo da alterazioni chimiche e biologiche, fra cui l'irrancidimento del germe di grano presente in alcuni sfarinati (semole rimacinate, sfarinati di frumento duro e tenero) o la comparsa di insetti tipici dei cereali, che possono determinare, nel tempo, alterazioni sensoriali e qualitative.

Ad oggi il **confezionamento MAP** è disponibile per le nostre confezioni **da 1 e 5 kg**, più adoperate per usi amatoriali, dove non sempre si riesce a consumare velocemente il prodotto. Mentre per i sacchi da 10 e 25 kg, più richiesti dai professionisti che li adoperano in grandi quantità, si effettua il tradizionale confezionamento in sacchi di carta.

LE SHELF LIFE



da 1 a 5 kg 18 mesi
in confezione integra



da 10 a 25 kg 6 mesi
in confezione integra



LA MACINAZIONE A PIETRA



I chicchi di grano (o altri cereali o legumi) sono frantumati fra 2 pietre di robusta selce di La Fertè-sous-Jouarre (antica cava nei pressi di Parigi, dismessa a fine '800) che, ruotando a bassa velocità, mantengono bassa la temperatura di lavorazione, preservando le proprietà nutrizionali delle farine. Tutte le farine molite a pietra hanno una granulometria irregolare e una puntinatura che è sinonimo della presenza del germe e della crusca.

A fronte delle migliori caratteristiche nutrizionali, questi sfarinati hanno minore conservabilità per la presenza degli acidi grassi del germe e minore capacità di lievitazione per la presenza della crusca.



I nostri sfarinati a pietra.

Farine di grano tenero tipo 1 o sfarinati burattati di grano duro:

sono private delle parti cruscali per successivi passaggi nel buratto (setaccio) e poiché setacciati, quindi più raffinati, si definiscono comunemente "burattati". Hanno una colorazione pressoché uniforme, chiara per le farine di grano tenero e avorio o ambrata per gli sfarinati di grano duro, con una leggera puntinatura dovuta alla presenza di germe e crusca (1-2%). Sono ideali per preparare dolci, pizze, pane e prodotti da forno, sia dolci che salati.

Farine di grano tenero tipo 2 o sfarinati semintegrali di grano duro:

subiscono una setacciatura meno intensa rispetto al prodotto burattato, pertanto hanno un contenuto di crusca superiore (4-6%). Per tale ragione, la puntinatura è più accentuata e anche il sapore è più intenso. Il maggior contenuto in crusca riduce la capacità di lievitazione degli impasti con essi realizzati, quindi sono ideali per la preparazione di dolci poco lievitati, focacce, pane e prodotti da forno, sia dolci che salati.

Farine e sfarinati integrali:

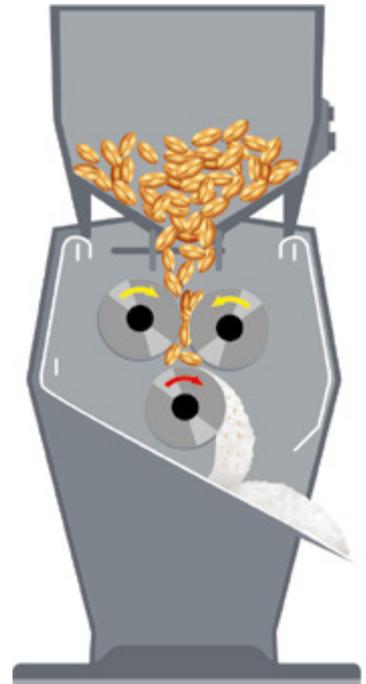
sono il "vero integrale" perché ottenute dalla macinazione "a tutto corpo" dei chicchi interi. Germe e crusca si amalgamano con la farina, ottenendo prodotti con sapore e proprietà nutrizionali superiori rispetto all'analogo prodotto raffinato. Per la loro resistenza alla lievitazione, sono ideali per prodotti da forno, dolci o salati, che richiedono brevi lievitazioni.

LA MACINAZIONE A CILINDRI



I chicchi di grano sono schiacciati fra 2 rulli in acciaio che separano l'endosperma amilaceo dalle parti esterne (crusca) e, passaggio dopo passaggio, riducono la granulometria del prodotto.

A causa delle alte temperature di lavorazione, le proprietà nutrizionali degli sfarinati a cilindri sono inferiori rispetto ai prodotti ottenuti da macinazione a pietra. Però il particolare processo di macinazione del frumento duro messo a punto dal mulino Riggi preserva il prezioso germe, per semole e semole rimacinate buone e più nutrienti.



I nostri sfarinati a cilindri.

Farina di grano tenero tipo 00:

è la farina più raffinata in assoluto, poiché privata della crusca e del germe, ed è composta quasi esclusivamente da amido e poche proteine (glutine). Bianca, impalpabile e facilmente lavorabile, è consigliata soprattutto per confezionare dolci.

Farina di grano tenero tipo 0:

è meno raffinata (setacciata) della farina tipo 00, quindi contiene più proteine e un residuo di crusca. Si estende con facilità, gli impasti risultano facilmente lavorabili, infatti è usata principalmente nella preparazione di pizze e calzoni.

Semola di grano duro:

è granulare e dal colore giallo intenso perché ricca di carotenoidi. È usata esclusivamente per la produzione della pasta secca o fresca, poiché da essa si ottengono impasti molto tenaci e difficili da lavorare, tanto che è possibile poter fare la pasta anche senza aggiungere uova.

Semola rimacinata di grano duro:

è ottenuta da un'ulteriore macinazione della semola, da qui il nome "rimacinata". È più raffinata della semola, quindi, ha una granulometria più fine e un colore giallo meno intenso rispetto alla semola ed è ideale per la panificazione.



RIGGI

IL GUSTO GREEN PER LA TRADIZIONE: RIGGI A ENERGIA SOLARE!

L'azienda Riggi, consapevole dei danni del *global change* sulla salute dell'uomo e dell'ambiente, ha deciso di abbracciare il concetto di crescita sostenibile e utilizzare energia alternativa per i propri processi produttivi e per le ulteriori esigenze aziendali. Il suo **impianto fotovoltaico** è costituito da 299 moduli con un rendimento di 100 KW, pari a circa 90 tonnellate l'anno di emissioni gas serra risparmiate per i processi produttivi.

La Riggi già da tempo è sensibile all'impatto ambientale delle produzioni agricole e della loro trasformazione, tanto da prediligere per la propria produzione granelle biologiche di provenienza regionale. Oggi rimarca il suo impegno su questo fronte grazie a una produzione green a cui presto faranno seguito la graduale riduzione degli imballi e la scelta di packaging più sostenibili e riciclabili. Queste scelte inseriscono l'azienda in un nuovo mercato che mira a integrare gli obiettivi ambientali e di sicurezza degli approvvigionamenti con quelli di competitività del sistema manifatturiero.





LE NOSTRE LINEE

LINEA FARINE PER PASTA

- Semola e semolati di grano duro
- Farina di grano tenero

P. 10 - 13

LINEA PANE

- Sfarinati a pietra di antichi grani siciliani
- Semole rimacinate di grano duro
- Miscele di grano tenero

P. 14 - 27

PRODOTTI DA FORNO

- Farine di cereali minori
- Farine di pseudo-cereali

P. 28 - 31

LINEA PIZZA

- Pizza Maestro!
- Pinsa Maestro!
- Miscele di grani teneri e duri

P. 32 - 39

LINEA DOLCI

- Dolce Maestro!
- Farine di grano tenero
- Farine di antico grano tenero

P. 40 - 45

LINEA LE SPECIALI

- Farine di legumi
- Farine di cereali
- Cous cous e semolino
- Criscente e lievito

P. 46 - 49

PRODOTTI SU ORDINAZIONE

- Prodotti a richiesta
- Prodotti a richiesta - semi
- Prodotti a richiesta con ordine minimo

P. 50 - 53

LINEA PASTA

- Sfarinati a pietra di Antichi Grani duri biologici
- Semola di Grano Duro

P. 54 - 59

LINEA GLUTEN FREE

- Pasta mais e riso
- Farina

P. 60 - 619

LINEA BEVANDE

- Birre
- Amaro

P. 62 - 65



Tutti i sottoprodotti della macinazione sono presenti in mulino e acquistabili su ordinazione.

Per conoscere in modo dettagliato le modalità di impiego dei prodotti sopraindicati si consiglia di consultare il catalogo o richiedere le schede tecniche al contatto: vurso@moliniriggi.it





RIGGI

SFARINATI A PIETRA E A CILINDRI

FARINE PER PASTA

La pasta è tra gli alimenti privilegiati della dieta mediterranea, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Proprio perché il suo consumo è quotidiano, è importante scegliere con attenzione quella giusta, fatta con le migliori materie prime.

Sicuramente la semola di grano duro è ciò che serve per realizzare una pasta perfetta, in grado di tenere il “nervo” durante la cottura e quel sapore che si sposa perfettamente con qualsiasi condimento.

Le nostre **Pregiate Semole Piedigrotta®** provengono solo da grano duro siciliano, per donare alla vostra pasta tutto il colore del sole di Sicilia.

Per i palati desiderosi di consistenze originali e sapori più intensi, proponiamo anche il **Semolato di Sicilia**, ottenuto da macinazione a pietra di grano duro che consente, grazie alle basse temperature di lavorazione, di preservare la componente aromatica della materia prima.

Per i meticolosi, invece, il prodotto più adatto è la **Tria**, una farina di grano tenero tipo 00 a basso contenuto di ceneri, perfetta per sfoglie per paste fresche ripiene che mantengono inalterato e omogeneo il loro colore.



-  - TRIA
-  - PREGIATE SEMOLE IN CALTANISSETTA - PIEDIGROTTA®*
-  - SEMOLATO DI SICILIA*
-  - KIMON



*PRODOTTO DISPONIBILE
IN VERSIONE BIO O CONVENZIONALE



PRODOTTO MACINATO A CILINDRI



PRODOTTO MACINATO A PIETRA



TRIA

Farina di grano tenero tipo 00, a basso contenuto di ceneri (0,40%).

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la produzione di pasta fresca artigianale (lasagne, fettuccine, trofie, etc.) e per pasta ripiena (ravioli, tortelli e tortellini, etc.).

Il basso contenuto di ceneri fa sì che la sfoglia mantenga un colore uniforme e gradevole anche dopo la lavorazione a mano o con apposite macchine.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

10% s.s.

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PIEDIGROTTA® - PREGIATE SEMOLE IN CALTANISSETTA*

Semola di grano duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la pastificazione: perfetta per preparare, a mano o con una macchina per pasta automatica, fettuccine, maccheroni alla chitarra, gnocchi e qualsiasi altro tipo di pasta con o senza uovo.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

12%

INDICE GIALLO

24

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SEMOLATO DI SICILIA*

Semolato di grano duro siciliano macinato a pietra.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la pastificazione: perfetto per preparare, a mano o con una macchina per pasta automatica, ottime fettuccine, spaghetti alla chitarra, gnocchi e qualsiasi altro tipo di pasta, anche ripiena, con o senza uova, da abbinare ai più svariati condimenti tipici della tradizione culinaria italiana.

PROTEINE 12% s.s.

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



KIMON

Semola di grano duro siciliano macinata a cilindri.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



INDICAZIONI PER L'USO:

Semola con alto indice di giallo, che conferisce alla pasta e ai prodotti con essa realizzati un'intensa colorazione giallo ambrato. Associato alle ottime caratteristiche tecnologiche del suo glutine, è perfetta per la pastificazione artigianale di qualità.

PROTEINE 12,5% s.s.

INDICE DI GIALLO 28

CENERI 0,70%

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA





RIGGI

SFARINATI E MISCELE A PIETRA E A CILINDRI

PANE

Principe delle nostre tavole, nonostante l'apparente semplicità è un alimento complesso, le cui caratteristiche organolettiche e nutrizionali sono influenzate tanto dalla materia prima quanto dal processo di preparazione.

Oggi la tradizione che accompagna da sempre il pane si affianca a una fiorente ricerca di nuove miscele in grado di soddisfare tutti i palati e, pertanto, il nostro mulino "sforna" ogni giorno sfarinati perfetti per realizzare pani profumati, saporiti e nutrienti.

Accanto ai **grani antichi di Sicilia**, macinati a pietra di La Fertè-sous-Jouarre, certificati biologici, troviamo le **semole rimacinate di grano duro siciliano** che, grazie al particolare processo di macinazione a cilindri, mantiene il germe di grano, la parte del chicco più ricca in vitamine e grassi "buoni". Il connubio tra queste due tipologie di prodotto sfocia in miscele quali **Pane Nero di Sicilia**, **Pane di Castelvetrano** o **Rustico dell'Hymera**.

Completano la linea le farine di grano tenero, anche arricchite di ingredienti scelti per realizzare pani speciali.



- BIANCOLILLA - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W120), S, I)
- BURATTATA* - sfarinato di grano duro (W180)
- MACINA PURA* - sfarinato integrale di grano duro
- KHORASAN - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W150), S, I)
- MARGHERITO (o BIDÌ) - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W150), S, I)
- PANE CASTELVETRANO* - miscela integrale di grano duro e Timilia
- PANE NERO DI SICILIA* - miscela di antichi grani duri (B (W180), S, I)
- PERCIASACCHI - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W150), S, I)
- RUSSELLO - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W130), S, I)
- RUSTICO DELL'HYMERA* - miscela di antichi grani duri
- SENATORE CAPPELLI - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W155), S, I)
- SPONTANEA - sfarinato di grani teneri (B (W180), S, I)
- TIMILIA - sfarinato BIO di antico grano duro (B (W130), S, I)
- Semola rimacinata "DURUM" (W160)
- Semola rimacinata "CLASSICO" (W70)
- Semola rimacinata "FORTE" (W200)
- PREGIATE SEMOLE RIMACINATE IN CALTANISSETTA - PIEDIGROTTA** (W210)
- 2 MACINAZIONI
- BRUNA - farina integrale di grano tenero
- PAN ARSO - miscela di farina tipo 0 e sfarinato di grano duro tostato
- PAN CURCUMA - miscela di farina tipo 0 e curcuma
- PAN ORZO - miscela di farina tipo 0 e malto di orzo
- KIMON - semola rimacinata
- IL BUON MUGNAIO - semola rimacinata

VALORI ALVEOGRAFICI INDICATIVI



GERME DI GRANO



*PRODOTTO DISPONIBILE
IN VERSIONE BIO O CONVENZIONALE

B, S, I PRODOTTO BURATTATO, SEMINTEGRALE, INTEGRALE



PRODOTTO MACINATO A CILINDRI

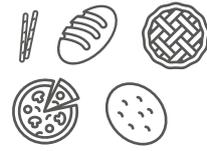


PRODOTTO MACINATO A PIETRA



BIANCOLILLA DI SICILIA

Sfarinati biologici di grano duro Biancolilla. Macinati a pietra La Fertè.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati di antico grano duro siciliano biologico Biancolilla, adatto per la panificazione e per impasti diretti che richiedono lievitazioni rapide e idratazioni che vanno dal 55% per la versione burattata al 75% per quella integrale.

	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	11,5% s.s.	11,5% s.s.	12% s.s.
FORZA W	W 125-135 (10 ⁻⁴ J)	W 120 (10 ⁻⁴ J)	W 100-120 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,2	1,5	1,2
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4-6 ore	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4-5 wore

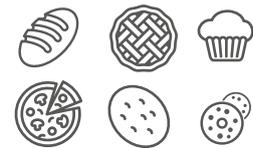
Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



BURATTATA*

Sfarinato di grano duro siciliano macinato a pietra La Fertè.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinato adatto alla preparazione di pane casereccio, ma anche di prodotti da forno sia salati che dolci. Gli impasti ottenuti richiedono lievitazioni veloci ed elevata idratazione (55-75%).

PROTEINE	11,5% s.s.
FORZA W	W 180 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1-1,3
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

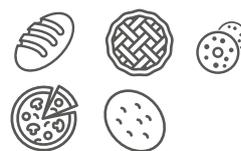


MACINA PURA*

Sfarinato integrale di grano duro siciliano macinato a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinato con crusca di granulometria minore, adatta alla preparazione di pane integrale e prodotti da forno, sia salati (focacce, pizza) sia dolci (crostate, biscotti). La presenza di crusca aumenta l'assorbimento di acqua della farina e riduce l'estensibilità dell'impasto rispetto al prodotto burattato (senza crusca), riducendo i tempi di lievitazione.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12% s.s.
FORZA W ⁱ	W 170 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



KHORASAN DI SICILIA

Sfarinati biologici di grano duro Khorasan. Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati biologici di frumento duro Khorasan coltivato nell'entroterra siciliano. Adatti per impasti diretti e ben idratati (55-70%). Ideale per pane profumato, ma anche per prodotti da forno.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	11,5% s.s.	12% s.s.	12,5% s.s.
FORZA W	W 155 (10 ⁻⁴ J)	W 145 (10 ⁻⁴ J)	W 135 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,3	1,5	1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4-5 ore	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4-6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



MARGHERITO (BIDÌ)

Sfarinati biologici di grano duro Margherito (Bidì). Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati biologici di antico grano duro siciliano Margherito (o Bidì), adatto per impasti diretti e ben idratati (55-70%). Ideale per panificazione, ma anche per prodotti da forno salati (pizze, focacce, torte salate, grissini, etc.) e dolci (frolle, torte in stampo, etc.) e pasta fresca.



PESO



1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	12% s.s.	12,5% s.s.	13% s.s.
FORZA W	W 150 (10 ⁻⁴ J)	W 140-150 (10 ⁻⁴ J)	W 120 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,5	1,5	1,6-1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4-5 ore	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4-6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PANE CASTELVETRANO*

Miscela integrale di frumento duro (80%) e grano Timilia (20%). Macinata a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Il pane ottenuto con la nostra miscela ha una crosta croccante color caffè, una mollica dall'intenso colore del grano maturo e, grazie alla presenza di Timilia, odori e sapori tipici e unici. L'impasto realizzato con la nostra miscela richiede tempi medi di lievitazione (circa 6 ore) ed elevata idratazione (oltre il 65%).



PESO



1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	13% s.s.
FORZA W ⁱ	W 190 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	4-6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PANE NERO DI SICILIA*

Miscele di frumenti duri siciliani in proporzioni variabili.
Macinate a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Il "Pane Nero di Sicilia" è una miscela di antichi grani duri siciliani, le cui prestazioni tecnologiche sono migliorate da moderni frumenti duri. Ideale per la panificazione: i grani antichi conferiscono aromi e sapori unici al pane e donano alla mollica un caratteristico colore. La macinazione a pietra mantiene il germe e preserva le caratteristiche sensoriali del prodotto.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	11,5	12,6	13,2
FORZA W	W 180 (10 ⁻⁴ J)	W 170 (10 ⁻⁴ J)	W 160-170 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,5	1,8	2
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4-5 ore	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore	4-6 ore	4-6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PERCIASACCHI

Sfarinati biologici di frumento duro Perciasacchi.
Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati biologici di antico frumento duro siciliano Perciasacchi, adatti alla preparazione di pane casereccio, ma anche di prodotti da forno salati o dolci, da impasti diretti ben idratati (55-70%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	12	12,7	13,5
FORZA W	W 150 (10 ⁻⁴ J)	W 145 (10 ⁻⁴ J)	W 140 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,3	1,5	1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	5 ore	4 ore	2-4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



RUSSELLO

Sfarinati biologici di frumento duro Russello.
Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati biologici di antico frumento duro siciliano Russello, adatto per impasti diretti ben idratati (55-75%). Ideale per la preparazione di pane casereccio, ma anche per prodotti da forno sia dolci che salati.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	11,5	12,5	13
FORZA W	W 130 (10 ⁻⁴ J)	W 120 (10 ⁻⁴ J)	W 125 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,5	1,5	1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4 ore	2-4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



RUSTICO DELL'HYMERA*

Miscela integrale di frumento duro Timilia BIO e farina di frumento duro Russello BIO. Macinata a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la panificazione: i grani antichi conferiscono aromi e sapori unici al pane e donano alla mollica un caratteristico colore. Per pani morbidi si consiglia di idratare molto gli impasti (oltre il 60%) e non prolungare la lievitazione oltre le 4-6 ore.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	12% s.s.
FORZA W ⁱ	W 140 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	2-4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	4 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SENATORE CAPPELLI

Sfarinati biologici di frumento duro Senatore Cappelli. Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati biologici di antico grano duro Senatore Cappelli, adatto per impasti diretti e ben idratati (55-70%). Ideale per panificazione, ma anche per prodotti da forno salati (pizze, focacce, torte salate, grissini, etc.) e dolci (frolle, torte in stampo, etc.) e pasta fresca.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	11	11,5	12,5
FORZA W	W 155 (10 ⁻⁴ J)	W 150-155 (10 ⁻⁴ J)	W 150 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,3	1,5	1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4-5 ore	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4-6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SPONTANEA

Sfarinato di grani teneri siciliani macinati a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Adatta per la preparazione di pane casereccio che, grazie alla particolare materia prima, si caratterizza per aromi e profumi unici e peculiari. Ottima per la realizzazione di prodotti da forno sia dolci (frolle, torte, piccola pasticceria secca) che salati (pizza in teglia, focacce, grissini, cracker, torte salate).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	10% s.s.	11% s.s.	12% s.s.
FORZA W	W 180 (10 ⁻⁴ J)	W 150-155 (10 ⁻⁴ J)	W 150 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1	1,5	1,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	5 ore	4 ore	2-4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore	4-6 ore	4 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



TIMILIA

Sfarinati biologici di frumento duro Timilia (o Tumminia). Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Sfarinati biologici di antico grano duro siciliano Timilia o Tumminia, per impasti diretti che richiedono elevata idratazioni (55-75%). Ideale per preparare pani rustici con colore intenso della mollica e tipico profumo di frutta secca, o per prodotti da forno saporiti.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	12% s.s.	12,5% s.s.	13,5% s.s.
FORZA W	W 130 (10 ⁻⁴ J)	W 125 (10 ⁻⁴ J)	W 120 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,5	1,8	2
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore	4 ore	2-4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore	4-6 ore	4 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



DURUM

Semola rimacinata di grano duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la panificazione e la preparazione di prodotti da forno lievitati (calzoni, focacce, pizze in teglia) e tipici della gastronomia regionale e nazionale. Adatta per impasti molli, con tempi medi di lievitazione (circa 12 ore) e buona idratazione (circa 60%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	11,5% s.s.
FORZA W	W 160 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,2
TEMPI DI LIEVITAZIONE	5 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



CLASSICO

Semola rimacinata di grano duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la panificazione (pane casereccio dalla consistenza morbida), per la preparazione di prodotti da forno lievitati (calzoni, focacce, pizze in teglia) e pasta fresca. Adatta per impasti morbidi, con tempi medi di lievitazione (6-8 ore) e buona idratazione (circa il 55%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	11,5% s.s.
FORZA W	W 170 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



FORTE

Semola rimacinata di grano duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la panificazione e la preparazione di prodotti da forno lievitati (focacce, pizze in teglia). Adatta per impasti duri, con tempi medio-lunghi di lievitazione (12-18 ore) e di maturazione (48 ore, a temperatura controllata di 3-4 °C) ed elevate idratazioni (circa il 50%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12% s.s.
FORZA W	W 200 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,3
TEMPI DI LIEVITAZIONE	8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	12 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PIEDIGROTTA® - PREGIATE SEMOLE RIMACINATE IN CALTANISSETTA*

Semola rimacinata di grano duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

È particolarmente adatta alla panificazione e per prodotti da forno lievitati (pizze, focacce, impasti diretti). Può essere usata per la preparazione, a mano o con una macchina per pasta automatica, di ottima pasta fresca, con o senza uova. Adatta per impasti con tempi medi di lievitazione (12 ore) e di maturazione (48 ore a 3-4 °C); buona idratazione (circa il 65%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12% s.s.
FORZA W	W 210-230 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,3
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6-8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8-10 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



2 MACINAZIONI*

Miscela di semola rimacinata e sfarinato da macinazione a pietra di grano duro siciliano.

INDICAZIONI PER L'USO:

Prodotto che unisce due sfarinati di frumento duro siciliano, ottenuti da macinazione a pietra e cilindri. Dalla granulometria irregolare e dall'aspetto grezzo, conserva il germe del grano. Ideale per preparare pane rustico, dal colore intenso. Può essere usata anche per pasta artigianale e prodotti da forno.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12,5% s.s.
FORZA W	W 170 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	5 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



BRUNA

Farina integrale di grano tenero macinata a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Farina integrale adatta per impasti duri e molli, con tempi brevi di lievitazione (circa 4 ore) e buona idratazione (55-65%). Ideale per tutti i tipi di pane integrale e prodotti da forno, sia salati che dolci.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12% s.s.
FORZA W ⁱ	W 180 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PAN ARSO

Miscela di farina tipo 0 e farina di frumento duro tostato.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per panificazione e prodotti da forno. Pan Arso unisce l'elevata lavorabilità della farina di grano tenero al sapore e colore intensi della farina di grano tostato, per preparare pane, pane in cassetta, frolle, grissini, cracker, etc. dal sapore e aspetto inconfondibili!



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	14,5% s.s.
FORZA W ⁱ	W 240-260 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,6
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: NON UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PAN CURCUMA

Miscela di farina tipo 0, farina di frumento tipo 1, curcuma (2%).

INDICAZIONI PER L'USO:

Grazie alle sue caratteristiche alveografiche, è un prodotto versatile e multiuso: ideale per la panificazione e per prodotti da forno sia dolci che salati (pane, grissini, cracker, pasticceria secca, frolle e torte). La curcuma, spezia dalle proprietà digestive, disintossicanti e antinfiammatorie, rende i prodotti finiti salutari, nonché di gradevole aspetto e con un delicato sapore speziato.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12% s.s.
FORZA W	W 200 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1,2
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: NON UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PAN ORZO

Miscela di farina tipo 0 e malto di orzo tostato (2%).

INDICAZIONI PER L'USO:

Da sola può essere usata in modo simile alla farina di ceci, per la preparazione di vellutate e crespelle, mentre in abbinamento alla farina di frumento (10-30%) per la realizzazione di prodotti da forno dolci e salati (pane, focacce, dolci, etc.).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	14,5% s.s.
FORZA W	W 150 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6 ore

Paese di coltivazione del grano: NON UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



KIMON

Semola rimacinata di frumento duro, ad elevato indice di giallo, macinata a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Semola con alto indice di giallo, che conferisce alla pasta e ai prodotti con essa realizzati un'intensa colorazione giallo ambrato. Ideale alla panificazione e per prodotti da forno lievitati (pizze, focacce, impasti diretti) e pasta fresca. Adatta per impasti molli richiedono buona idratazione (55-65%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12% s.s.
INDICE DI GIALLO	28
CENERI	0,70%
FORZA W ⁱ	W 230 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4-6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



IL BUON MUGNAIO

Semola rimacinata di frumento duro siciliano, con germe.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale alla panificazione e per prodotti da forno lievitati (pizze, focacce, impasti diretti). Adatta per impasti duri che richiedono lavorazioni veloci e idratazione del 50-65%.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	11% s.s.
FORZA W ⁱ	W 160 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6 ore

Paese di coltivazione del grano: NON UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA





RIGGI

FARINE DI CEREALI E PSEUDO CEREALI

PRODOTTI DA FORNO

Una gamma di sfarinati perfetti per dare sfogo alla fantasia: biscotti, crostate, grissini, crêpe e molto altro ancora, per soddisfare ogni palato.

Si tratta di farine di cereali minori, anche in fiocchi, o pseudo-cereali che, in considerazione del loro basso contenuto in glutine o totale assenza*, sono ideali per realizzare impasti veloci che non richiedono lievitazione, ma carichi di profumi e sapori originali.

Tutte le farine di questa linea possono essere miscelate con sfarinati di frumento duro o tenero per preparare pani speciali, torte o focacce particolari.

*le farine di grano saraceno e riso sono ottenute da materie prime naturalmente prive di glutine, ma durante la lavorazione possono subire contaminazioni di glutine (presente nello stabilimento di produzione), pertanto non possono essere consumate da soggetti celiaci.



-  - 5 CEREALI - miscela di cereali in fiocchi
-  - AVENA - farina integrale BIO
-  - FARRO - farina BIO (B, I)
-  - GRANO SARACENO - farina BIO (B, I)
-  - RISO - farina
-  - SEGALE - farina integrale BIO

B, I PRODOTTO BURATTATO, INTEGRALE

VALORI ALVEOGRAFICI INDICATIVI



PRODOTTO MACINATO A CILINDRI



PRODOTTO MACINATO A PIETRA



5 CEREALI

Miscela di cereali in fiocchi.

INDICAZIONI PER L'USO:

Adatta per impasti speciali e ideale per la panificazione e la preparazione di prodotti da forno lievitati, sia dolci (biscotti, torte, croissant, etc.) sia salati (pizze, focacce, pane in cassetta, torte salate, etc.), ricchi di gusto e nutrienti grazie alla presenza della crusca e del germe di grano.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

15 g

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: UE



FARINA INTEGRALE DI AVENA BIO

Farina biologica integrale di avena.

INDICAZIONI PER L'USO:

Da sola è adatta alla preparazione di prodotti da forno non lievitati (biscotti, frolle, crêpes), mentre aggiunta in percentuali dal 10% al 30% ad altri sfarinati (farina di farro, di grano duro e/o tenero) è ideale per il pane fatto in casa, anche con la macchina del pane. Versatile in cucina, è ottima per addensare creme, vellutate e per panature.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

13,2 g

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: UE

LINEA FARINE
PER PASTA

LINEA
PANE

PRODOTTI
DA FORNO

LINEA
PIZZA

LINEA
DOLCI

FARINE
SPECIALI

PRODOTTI SU
ORDINAZIONE

LINEA
PASTA

LINEA
GLUTEN FREE

LINEA
BEVANDE



FARINA DI FARRO BIO

Farina di farro dicocco e/o spelta biologico.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la realizzazione di morbido pane casereccio e altri prodotti da forno aromatici e digeribili. Può essere usata in purezza per impasti poco lievitati sia dolci (frolle, biscotti) che salati (quiche, torte salate), oppure miscelata in proporzioni fino al 60% a sfarinati di grano duro o tenero per impasti che richiedono lievitazioni superiori.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	14 %	15,5 %
Paese di origine della materia prima: UE		Paese di molitura: UE



GRANO SARACENO BIO**

Farina biologica di grano saraceno macinato a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

La farina è adatta alla preparazione di piatti tipici regionali (pizzoccheri valtellinesi, polenta taragna), crêpe e prodotti da forno non lievitati (biscotti, frolle). Miscelata al 20-50% con sfarinati di grano duro e/o tenero può essere usata per impasti lievitati (pane, pizze, focacce).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	12%	12,5%
Paese di origine della materia prima: UE		Paese di molitura: ITALIA

**Prodotto non adatto ai celiaci. La materia prima è naturalmente priva di glutine, ma il nostro prodotto può contenerne tracce poiché lavoriamo frumento e non possiamo escludere contaminazioni accidentali.



FARINA DI RISO**

Farina di riso macinato a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione di frolle dolci (biscotti, crostate) e salate (quiche, torte salate), di tempura, pastelle e besciamella, nonché per la realizzazione di dolci (torte, frappe) e gnocchi. Naturalmente priva di glutine, la farina di riso può essere usata per la preparazione di pane, purché miscelata con sfarinati di grano tenero e/o duro.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

7%

Paese di molitura: ITALIA Paese di confezionamento: ITALIA

Origine del riso: ITALIA



FARINA INTEGRALE DI SEGALE BIO

Farina biologica integrale di segale.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ampiamente usata per la preparazione del "pane nero" del Nord Europa e del Nord Italia, è ideale per realizzare prodotti da forno con alveolatura fine e profumo tipico della materia prima. Può essere usata da sola per impasti non lievitati (frolle, crêpes) o in miscela (max 30%) con farine di frumento.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

11,5%

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: UE



RIGGI

SFARINATI E MISCELE A PIETRA E A CILINDRI

PIZZA

La pizza è un prodotto gastronomico simbolo del **Made in Italy** nel mondo. Dalla più semplice, condita con solo pomodoro e mozzarella, alla più ricca, la pizza incontra sempre il gusto del consumatore!

La sua storia è fatta anche di ricerca e sviluppo di nuove farine e miscele che possano esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Riggi fornisce il suo contributo in questo importante settore gastronomico offrendo al pizzaiolo professionista e non una vasta gamma di prodotti specifici per la realizzazione di qualsiasi tipologia di pizza: da quella al piatto in stile "napoletana", a quella in pala in stile "romana" a quella in teglia come tradizione siciliana vuole.

La passione di Riggi per la pizza sfocia in **Pizza Maestro!**: la linea dedicata a questo squisito alimento, costituita da differenti miscele di sfarinati di grani teneri appositamente selezionati e arricchiti anche con antichi grani duri siciliani macinati a pietra. Miscela in grado di garantire al professionista una buona lavorabilità degli impasti con qualsiasi tecnica di lavorazione e al consumatore di assaporare una pizza appetitosa e stuzzicante! La gamma di prodotti per pizza si completa con: la neonata **Pinsa Maestro!**, perfetta per realizzare la classica pinsa, leggera e croccante; le miscele **Soffio di Grano®**, arricchite con grani duri siciliani, per pizze saporite; la **Monreale**, una miscela impreziosita dall'antico grano tenero Maiorca; e tanto altro ancora...



- © - ETNA 0 - farina di grano tenero tipo 0 (W300)
- © © - MONREALE - miscela di grani teneri (W350)
- © - ORTIGIA - farina di grano tenero tipo 1 (W340)
- © © - PINSA MAESTRO! - miscela per pinsa
- © © - PINSA MAESTRO! 1.0 - miscela per pinsa con lievito attivo
- © - PIZZA MAESTRO! BLU - farina di grano tenero tipo 00 (W220)
- © - PIZZA MAESTRO! ORO BIO - sfarinato di grano tenero tipo 1 (W230)
- © © - PIZZA MAESTRO! PERCIASACCHI - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (W260)
- © - PIZZA MAESTRO! ROSSA - farina di grano tenero tipo 0 (W280)
- © © - PIZZA MAESTRO! RUSSELLO - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (W280)
- © © - PIZZA MAESTRO! TIMILIA - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (W300)
- © - SFINZIONE - PIZZA SICILIANA - miscela di sfarinati di grani duri (70%) e teneri (240)
- © - SOFFIO DI GRANO - miscela di grani teneri e duri (W280)
- © © - SOFFIO DI GRANO ANTICO - miscela di grani teneri e antichi grani duri (W280)

VALORI ALVEOGRAFICI INDICATIVI



GERME DI GRANO



PRODOTTO MACINATO A CILINDRI



PRODOTTO MACINATO A PIETRA



ETNA 0

Farina di frumento tenero tipo 0 rinforzata per impasti indiretti.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione di prodotti da forno lievitati, sia dolci (croissant, sfoglie, pasticceria lievitata, etc.) che salati (impasti indiretti, pizza al piatto, focacce, pancarrè, etc.). Adatta per impasti dalla lunga lievitazione (oltre 12 ore) e maturazione di circa 70 ore (temperatura controllata, 3-4 °C) ed elevata idratazione (circa 65%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



BURATTATO

PROTEINE	14,5% s.s.
FORZA W	W 300 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6-8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8-12 ore

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: ITALIA



MONREALE

Farina di frumento tenero tipo 0 e farina integrale di frumento tenero Maiorca da macinazione a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela di grani teneri ideale per impasti a lunga fermentazione (oltre 8 ore), che sopportano lunghe maturazioni in frigo (oltre 48 ore) e che richiedono elevata idratazione (circa 60%). Adatta per lievitati sia dolci (brioche, croissant, sfoglie, etc.) che salati (pizza al piatto, in teglia o in pala, grissini sfogliati, etc.).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	14% s.s.
FORZA W ⁱ	W 350 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di origine della materia prima: UE e ITALIA

Paese di molitura: UE



ORTIGIA

Farina di frumento tenero tipo 1.
Macinata a pietra La Fertè.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione di pizze al piatto (tipo "napoletana") o in pala. Adatta per lievitati con metodo indiretto che richiedono tempi lunghi di lievitazione (circa 8-12 ore) e di maturazione (oltre 48 ore, a temperatura controllata) e buona idratazione (circa 55%).

PROTEINE	14% s.s.
FORZA W	W 340 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8-12 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PINSA MAESTRO!

Miscela di farina di grano tenero tipo 0 e farina di soia e di riso macinata a pietra, con pasta madre disidratata.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione della pinsa romana, ottenuta da uno speciale mix di farine (frumento, soia, riso e pasta madre). Per l'uso della miscela si consiglia la "tecnica del freddo", cioè impastare con acqua refrigerata (circa 80-85% di idratazione) per permettere una lievitazione più lenta (oltre 24 ore) e una successiva maturazione di circa 48 ore, fondamentali per un prodotto finale leggero, fragrante, gustoso e, soprattutto, molto digeribile.

PROTEINE	15% s.s.
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di origine della materia prima: UE e ITALIA

Paese di molitura: UE



PINSA MAESTRO! 1.0

Miscela di farina di grano tenero tipo 0 e farina di soia e di riso macinata a pietra, con pasta madre disidratata attiva.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione della pinsa romana, ottenuta da uno speciale mix di farine (frumento, soia, riso e pasta madre). Per l'uso della miscela si consiglia la "tecnica del freddo", cioè impastare con acqua refrigerata (circa 80-85% di idratazione). La presenza del lievito attivo consente la realizzazione di impasti con tempi di lievitazione e di maturazione più rapidi, fondamentali per un prodotto finale leggero, fragrante, gustoso e, soprattutto, molto digeribile.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	14,5% s.s.
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4-6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore

Paese di origine della materia prima: UE e ITALIA

Paese di molitura: UE



PIZZA MAESTRO! BLU

Farina di grano tenero tipo 00 macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Grazie alle ottime caratteristiche alveografiche, è un prodotto versatile e multiuso: ideale per la produzione di pizze professionali al piatto, pizze in teglia e focacce. Adatta per impasti diretti che richiedono tempi lunghi di lievitazione (12 ore) e di maturazione in frigo (48 ore) e buona idratazione (circa il 60%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12,5% s.s.
FORZA W	W 220 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,5-0,7
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6 ore

Paese di coltivazione del grano: UE

Paese di molitura: ITALIA



PIZZA MAESTRO! ORO

Farina biologica di frumento tenero tipo 1, da macinazione a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Farina di grano tenero tipo 1 macinato a pietra, ideale per impasti diretti e la realizzazione di pizze al piatto, in pala o in teglia, profumate e croccanti. Adatta per impasti che richiedono tempi medi di maturazione (circa 12-18 ore, a temperatura controllata) e buona idratazione (circa 55%), è pensata per operatori professionali e per usi domestici.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12,5% s.s.
FORZA W	W 230 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,6-0,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4-6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6-8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PIZZA MAESTRO! PERCIASACCHI

Miscela di farine di grano tenero tipo 0, sfarinato di frumento duro Perciasacchi macinato a pietra e crusca di frumento.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per pizze al piatto e in pala, la farina di grano duro conferisce un sapore intenso al prodotto finale e caratteristiche nutrizionali e sensoriali di pregio, grazie alle basse temperature della sua macinazione, che preserva il germe e i profumi del grano antico.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	16% s.s.
FORZA W ⁱ	W 260 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5-1,7
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PIZZA MAESTRO! ROSSA

Farina di frumento tenero tipo 0, da macinazione a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Grazie alle ottime caratteristiche alveografiche, è un prodotto versatile e multiuso: ideale per la produzione di pizza professionale al piatto (pizza tipo "napoletana"). Adatta per impasti indiretti che richiedono tempi lunghi di maturazione (72 ore a temperatura controllata) ed elevata idratazione (oltre il 60%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	14% s.s.
FORZA W	W 280 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,5-0,7
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: ITALIA



PIZZA MAESTRO! RUSSELLO

Miscela di farine di grano tenero tipo 0, sfarinato di frumento duro Russello macinato a pietra e crusca di frumento.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela ideale per pizze al piatto (tipo "napoletana"), al taglio o in pala che, per la presenza dell'antico grano duro siciliano risultano più saporite e croccanti e, grazie al germe, più nutrienti. Indicata per impasti con tempi medi di lievitazione (6-7 ore a temperatura ambiente) e di maturazione (24-36 ore, in frigo) ed elevata idratazione (oltre il 60% di acqua o altri liquidi, in base alla ricetta).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	16% s.s.
FORZA W ⁱ	W 280 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PIZZA MAESTRO! TIMILIA

Miscela di farine di grano tenero tipo 0, sfarinato di frumento duro Timilia macinato a pietra e crusca di frumento.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela adatta per pizza al piatto (tipo "napoletana") o in pala, dove la presenza del grano duro dona un intenso sapore e caratteristiche nutrizionali e sensoriali. Adatta per impasti con tempi medi di lievitazione (6-7 ore a temperatura ambiente) e di maturazione (24-36 ore in frigo) e buona idratazione (circa 60% di acqua o altri liquidi, in base alla ricetta).



PROTEINE	16,5% s.s.
FORZA W ⁱ	W 300 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1,6
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SFINCIONE - PIZZA SICILIANA

Sfarinati di grano duro siciliano e grano tenero, macinati a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideali per la preparazione di pizze in teglia, come il tipico sfincione palermitano, e di pizze al piatto. Adatti per impasti che richiedono buona idratazione (55-60%), tempi medi di lievitazione (12 ore) e di maturazione (12-48 ore in frigo).



PROTEINE	13,5% s.s.
FORZA W ⁱ	W 240 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	0,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SOFFIO DI GRANO

Farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata e cereali in fiocchi.

INDICAZIONI PER L'USO:

Il prodotto richiede, indicativamente, tempi medio-lunghi di lievitazione (circa 4-6 ore) e di maturazione (circa 12-24 ore, a 3-4 °C), con idratazione elevata (min 60% - max 75%). Pensata per pizzaioli professionisti, è ideale per la realizzazione di pizza in pala o in teglia, ma può essere usata anche per realizzare prodotti da forno dolci o salati (crostate, biscotti, pane, grissini, etc.).

PROTEINE	14% s.s.
FORZA W ⁱ	W 280 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di origine della materia prima: ITALIA/UE

Paese di molitura: ITALIA/UE



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



LINEA FARINE PER PASTA

LINEA PANE

PRODOTTI DA FORNO

LINEA PIZZA

LINEA DOLCI

FARINE SPECIALI

PRODOTTI SU ORDINAZIONE

LINEA PASTA

LINEA GLUTEN FREE

LINEA BEVANDE



SOFFIO DI GRANO ANTICO

Farina di grano tenero tipo 0, sfarinato di antichi grani duri macinati a pietra e cereali in fiocchi.

INDICAZIONI PER L'USO:

Il prodotto richiede, indicativamente, tempi medi di lievitazione (circa 4-6 ore) e di maturazione (circa 24 ore, a 3-4 °C), con idratazione elevata (min 60% - max 75%). Pensata per pizzaioli professionisti, è ideale per pizza in pala o in teglia, ma anche prodotti da forno dolci o salati (crostate, biscotti, pane, grissini, etc.).

PROTEINE	15% s.s.
FORZA W ⁱ	W 280 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di origine della materia prima: ITALIA/UE

Paese di molitura: ITALIA/UE



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg





RIGGI

SFARINATI E MISCELE PER PASTICCERIE

DOLCI

Artigianali, creativi, golosi, tradizionali o moderni, i dolci sono preparazioni alle quali è difficile resistere.

Immancabili sulle nostre tavole per i pranzi in famiglia, in occasione di ricorrenze e festività, i dolci sono il frutto di un'arte antica, fatta oggi di ricerca di ingredienti performanti.

Riggi propone ai mastri pasticceri e a tutti gli amanti di queste preparazioni prelibate, farine ideali per ogni ricetta: dalla classica farina di grano tenero tipo 00 alla farina di forza per eccellenza, la Manitoba; dall'antico grano tenero siciliano Maiorca alla linea **Dolce Maestro!**, costituita da esclusive miscele con antichi grani siciliani, perfetta per realizzare dolci innovativi che guardano alla tradizione.



-   - DOLCE MAESTRO! MAIORCA - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (W300)
-   - DOLCE MAESTRO! PERCIASACCHI - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (W360)
-   - DOLCE MAESTRO! RUSSELLO - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (Wi-400)
-   - DOLCE MAESTRO! TIMILIA - miscela di farina tipo 0 e antico grano duro (Wi-380)
-  - MAIORCA - sfarinato BIO di antico grano tenero (B (W100), S, I)
-  - MANITOBA - farina di grano tenero tipo 0 (W420)
-  - MARZAMEMI - farina di grano tenero tipo 0 (W250)
-  - MONDELLO - farina di grano tenero tipo 00 (W200)
-  - ERICE - farina di frumento tenero tipo 0 W470)

B, S, I PRODOTTO BURATTATO, SEMINTEGRALE, INTEGRALE

VALORI ALVEOGRAFICI INDICATIVI



GERME DI GRANO



PRODOTTO MACINATO A CILINDRI



PRODOTTO MACINATO A PIETRA



DOLCE MAESTRO! MAIORCA

Miscela di farine di grano tenero tipo 0 e sfarinato di antico grano tenero tipo 1 Maiorca macinato.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela ideale per lievitati da pasticceria. Grazie alla sua forza (W300) è ideale per impasti indiretti e lievitati, che richiedono tempi medio-lunghi di lievitazione (6-8 ore a temperatura ambiente) e buona idratazione (55-65%). Perfetta in pasticceria per diverse preparazioni: pasta sfoglia, croissant, krapfen, etc.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	15% s.s.
FORZA W ⁱ	W 300 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	0,6-0,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di coltivazione dei grani: EXTRA UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



DOLCE MAESTRO! PERCIASACCHI

Miscela di farine di grano tenero tipo 0 e sfarinato di frumento duro Perciasacchi macinato a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela ideale per lievitati da pasticceria. Adatta per impasti con tempi medio-lunghi di lievitazione (6-8 ore a temperatura ambiente) e di maturazione (oltre 48 ore in frigo) e buona idratazione (circa il 60%). È ideale per preparazioni da pasticceria lievitate (brioche, sfoglie, babà, etc.).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	15% s.s.
FORZA W ⁱ	W 360 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	0,6
TEMPI DI LIEVITAZIONE	8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	12 ore

Paese di coltivazione dei grani: EXTRA UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



DOLCE MAESTRO! RUSSELLO

Miscela di farine di grano tenero tipo 0 e sfarinato di frumento duro Russello macinato a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela ideale per lievitati da pasticceria. Indicata per impasti con tempi lunghi di lievitazione (oltre 12 ore a temperatura ambiente) e di maturazione (oltre 72 ore, in frigo) ed elevata idratazione (circa il 55% di acqua o altri liquidi, in base alla ricetta). Ideale in pasticceria per realizzare dolci da ricorrenza (panettone, pandoro, etc.), brioche, croissant, etc.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	15,5% s.s.
FORZA W ⁱ	W 400 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	0,7
TEMPI DI LIEVITAZIONE	8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	12 ore

Paese di coltivazione dei grani: EXTRA UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



DOLCE MAESTRO! TIMILIA

Miscela di farine di grano tenero tipo 0 e sfarinato di frumento duro Timilia macinato a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Miscela ideale per lievitati da pasticceria. Grazie alla sua forza (W380) è ideale per impasti indiretti e lievitati, che richiedono tempi lunghi di lievitazione (8-12 ore a temperatura ambiente) e di maturazione (24-36 ore in frigo) e buona idratazione (circa 55% di acqua o altri liquidi, in base alla ricetta). Perfetta in pasticceria per realizzare diverse preparazioni: sfoglie, brioche, krapfen, iris e cartocci palermitani, etc.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	15,5% s.s.
FORZA W ⁱ	W 380 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	1
TEMPI DI LIEVITAZIONE	8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	12 ore

Paese di coltivazione dei grani: EXTRA UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



MAIORCA

Sfarinati biologici di frumento tenero Maiorca tipo 1.
Macinati a pietra La Fertè.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideali per prodotti dolciari e piccola pasticceria secca (torte, frolle, biscotti), crêpe e pastelle, dolci fritti (zeppole, frappe, etc.). Adatti per impasti con tempi brevi di lievitazione (4 ore).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



	BURATTATO	SEMINTEGRALE ⁱ	INTEGRALE ⁱ
PROTEINE	11% s.s.	11,5% s.s.	12% s.s.
FORZA W	W 100 (10 ⁻⁴ J)	W 100 (10 ⁻⁴ J)	W 80-100 (10 ⁻⁴ J)
P/L	1	1,2	1,5
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore	2-4 ore	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	3 ore	3-5 ore	2-3 ore

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



MANITOBA

Farina di frumento tenero Manitoba tipo 0.

INDICAZIONI PER L'USO:

Farina di forza (W400-420) adatta per la preparazione di prodotti da forno lievitati (croissant, panettoni, pandori) e dal 10 al 30% per la pizza al piatto (tipo "napoletana"). Ideale per la preparazione di lievito madre o biga. Adatta per impasti indiretti, dalla lunga maturazione (oltre 72 ore a temperatura controllata) ed elevate idratazioni (superiori a 65%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	14% s.s.
FORZA W	W 420 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,7
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6-8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8-12 ore

Paese di origine della materia prima: NON UE

Paese di molitura: ITALIA



MARZAMEMI

Farina di frumento tenero tipo 0 per lievitati.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione di prodotti da forno lievitati, sia dolci (pasticceria lievitata) che salati (pane, focacce, rosticceria). Adatta per impasti con tempi di lievitazione medio-lunghi (12 ore), lunghe maturazioni a temperatura controllata (fino a 70 ore a 3-4 °C) e buona idratazione (circa 65%).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	12,5% s.s.
FORZA W	W 250 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,6
TEMPI DI LIEVITAZIONE	6 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	8 ore

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: ITALIA



MONDELLO

Farina di grano tenero tipo 00 per impasti diretti.

INDICAZIONI PER L'USO:

Prodotto ideale per la produzione artigianale di pane comune, con tempi di lievitazione medio-brevi (12-24 ore) e di maturazione medi (circa 48 ore, a temperatura controllata, 3-4 °C), e di prodotti da forno dolci e salati (frolle, torte, cracker, grissini, taralli, etc.).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	10,5% s.s.
FORZA W	W 200 (10 ⁻⁴ J)
P/L	0,6
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	6 ore

Paese di origine della materia prima: UE

Paese di molitura: ITALIA



ERICE

Farina di frumento tenero tipo 0.

INDICAZIONI PER L'USO:

Farina di forza, ideale per grandi lievitati, come dolci da ricorrenza. Può essere usata anche per altri prodotti da forno lievitati, come pane soffiato o pizza a lunghissima maturazione (oltre 72 ore).



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE	16,5% s.s.
FORZA W ⁱ	W 470 (10 ⁻⁴ J)
P/L ⁱ	0,75
TEMPI DI LIEVITAZIONE	8 ore
LIEVITAZIONE CON CRISCENTE	10 ore

Paese di coltivazione dei grani: EXTRA UE e ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

LINEA FARINE
PER PASTA

LINEA
PANE

PRODOTTI
DA FORNO

LINEA
PIZZA

LINEA
DOLCI

FARINE
SPECIALI

PRODOTTI SU
ORDINAZIONE

LINEA
PASTA

LINEA
GLUTEN FREE

LINEA
BEVANDE



RIGGI

FARINE SPECIALI

Questa linea raggruppa tutti quei prodotti non destinati alle preparazioni delle linee precedenti.

Tra questi, farine di legumi come **Cecilia di Sicilia**, farina di ceci siciliani ideale per ricette regionali; **Arso**, sfarinato scuro di grano tostato che affascina chef e amatori della cucina; farine pseudo-cereali come la farina di **Amaranto**, un superfood ricco di vitamine e minerali.

Sfarinati da poter usare in purezza o in miscela con altri di frumento, per preparazioni originali o per ristorare i piatti che portiamo sulle nostre tavole.



-  - CECILIA DI SICILIA* - farina di ceci siciliani
-  - SOIA - farina
-  - ARSO - farina di frumento duro tostato
-  - SEMOLINO* - semola di grano duro
-  - COUS COUS* - semola di grano duro



MACINATO A CILINDRI



MACINATO A PIETRA

 *PRODOTTO DISPONIBILE
IN VERSIONE BIO O CONVENZIONALE



CECILIA DI SICILIA*/**

Farina di ceci coltivati in Sicilia e macinati a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per preparazioni gastronomiche tipiche regionali come le panelle siciliane, la cecina toscana o la farinata ligure. Ideale per preparazioni originali come crespelle, frittate vegane, pastelle per frittture, pasta fresca e pane, nonché per ricette etniche come falafel e hummus.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

22%

Paese di coltivazione della matertia prima: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SOIA

Farina di soia.

INDICAZIONI PER L'USO:

Farina ricca in proteine e con basso indice glicemico, pertanto adatta a diete speciali per vegani, vegetariani e diabetici. Naturalmente priva di glutine**, quindi non è adatta per impasti lievitati, ma per essere miscelata con sfarinati di frumento per preparare pane e prodotti da forno. Gli enzimi, naturalmente presenti nel prodotto, conferiscono una piacevole colorazione bianca alla mollica del pane, mentre le lecitine migliorano l'alveolatura e la sofficità del prodotto finale.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

40%

*PRODOTTO DISPONIBILE IN VERSIONE BIO O CONVENZIONALE

**Prodotto non adatto ai celiaci. La materia prima è naturalmente priva di glutine, ma il nostro prodotto può contenerne tracce poiché lavoriamo frumento e non possiamo escludere contaminazioni accidentali.



ARSO

Farina di frumento duro tostato macinato a pietra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione di pasta artigianale e prodotti da forno (focacce), in miscela con altre farine o in purezza, per un gusto più intenso e tipico.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

12,5%

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



SEMOLINO*

Semola di frumento duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per la preparazione di zuppe e gnocchi alla romana o di patate, migliorandone la lavorabilità.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

11,5%

FIBRE

4 g

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



COUS COUS*

Semola di grano duro siciliano macinato a cilindri.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ideale per piatti etnici e per interpretazioni della classica ricetta dal sapore mediterraneo: con pesce, carne e/o verdure di stagione. Il nostro cous cous non è precotto, quindi da "incocciare":

- porre il cous cous su un vassoio, aggiungere qualche cucchiaino di olio EVO e un poco di acqua;
- lavorare la semola fra le dita, con movimenti circolari, eliminando eventuali grumi;
- mettere a riposare il cous cous per almeno due ore;
- cuocere il cous cous in apposita couscoussiera o al vapore per circa 2 ore e mezza, mescolando ogni 30 minuti.



PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PROTEINE

12,5%

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

CRISCENTE

Lievito madre di farina di frumento tenero disidratato, con aggiunta di lievito di birra come starter.



DESCRIZIONE:

Lievito madre essiccato ideale per la preparazione di pizze, focacce, pane (anche con la macchina del pane) e brioches.

Il lievito madre intensifica il sapore del prodotto finito e migliora la lavorabilità degli impasti, aumentandone l'elasticità, mentre il lievito di birra, che funge da starter, permette di ottimizzare i tempi di lievitazione (anche 2-4 ore a temperatura ambiente, in base alla ricetta e al tipo di farina utilizzata). Adatto per preparazioni sia dolci che salate che richiedono una lievitazione naturale, il nostro lievito è facile da usare: non deve essere né sciolto né riattivato in acqua, ma va aggiunto direttamente alla farina. Può essere usato in tutte le ricette, in sostituzione del solito lievito di birra.

INDICAZIONI PER L'USO:

Mescolare bene prima di ogni utilizzo. Consigliamo di utilizzare circa 15-20 g di lievito (circa 1 cucchiaino) in 1 kg di farina. Simulando una lievitazione naturale, l'impasto ottenuto richiederà dei tempi di lievitazione superiori rispetto ad un impasto realizzato con lievito di birra.

Dopo l'apertura della confezione, conservare il prodotto in frigo in un barattolo chiuso e consumare entro 6 mesi. Può essere congelato.

20 g Criscente = 25 g lievito di birra fresco = 7 g di lievito secco = 300 g pasta madre

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

200 g



LIEVITO PER DOLCI

Lievito istantaneo.

DESCRIZIONE:

Lievito istantaneo ideale per la realizzazione di numerosi dolci da forno lievitati (muffin, plumcake, torta Margherita, frolle, chiffon cake, ciambelle, etc.).

Il nostro lievito dona sofficità e volume ai dolci ed è privo di aromi, così da non coprire il sapore tipico delle diverse preparazioni.

INDICAZIONI PER L'USO:

mescolare 15 g di prodotto in 500 g di farina. Rompere eventuali piccoli grumi e aggiungere per ultimo all'impasto, amalgamando bene. Infornare subito.

Dopo l'apertura della confezione conservare in un barattolo a chiusura ermetica, in un luogo fresco e asciutto.



PESO

100 g





RIGGI

SFARINATI E MISCELE SPECIALI

ORDINAZIONE

Si tratta di prodotti eccellenti, perfetti per preparazioni da forno sia salate che dolci, in grado di conferire a ogni lavorazione profumi, sapori e valori nutrizionali unici. Prodotti che nelle vostre sapienti mani, ne siamo sicuri, sapranno dare il meglio di sé, consentendovi di creare delle vere opere di arte culinaria.



PRODOTTI SU ORDINAZIONE

- AMARANTO - farina BIO
- LENTICCHIE - farina
- MIGLIO - farina BIO
- SPOLVERO
- PERLE DI GRANO*
- FARINA DI MANDORLE*
- FARINA DI CANAPA
- SEMI DI LINO
- SEMI DI GIRASOLE
- SEMI DI CHIA
- SEMI DI ZUCCA
- QUINOA BIANCA
- SEMI DI SESAMO

PRODOTTI SU ORDINAZIONE (ORDINE MINIMO 1000 g)

- ANFORETA - sfarinato BIO di grano tenero (B (W180), S, I)
- PAN CECILIA - semilavorato di farina tipo 0 e farina di ceci siciliani
- 93100 - sfarinati di grani duri e teneri (W240)
- MULTICEREALI - farina di grano tenero tipo 0 e cereali in fiocchi
- SFINCIONE 2 (o Sfincione Tenero) - sfarinati di grani duri e teneri (W240)
- FAR ZERO - farina di grano tenero tipo 0 (W200)
- TAORMINA - farina di grano tenero tipo 0 (W270)
- AESTIVAE PURA - farina integrale di grano tenero (W270)
- AESTIVAE* - farina di grano tenero tipo 0 (W230)
- MULTISEME 1.0 (duro) - miscela di grano duro, fiocchi di cereali e semi
- MULTISEME 2.0 (duro e tenero) - miscela di grani teneri, duri, fiocchi di cereali e semi
- MULTISEME 3.0 (tenero) - miscela di grano teneri, fiocchi di cereali e semi

VALORI ALVEOGRAFICI INDICATIVI



GERME DI GRANO



*PRODOTTO DISPONIBILE
IN VERSIONE BIO O CONVENZIONALE

B, S, I PRODOTTO BURATTATO, SEMINTEGRALE, INTEGRALE



PRODOTTO MACINATO A CILINDRI



PRODOTTO MACINATO A PIETRA

FARINA DI AMARANTO** BIO

Farina biologica di amaranto.

Un "superfood ottimo per addensare salse o compattare ripieni, frolle e biscotti.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



FARINA DI LENTICCHIE

Farina di lenticchie.

Può essere usata in modo simile alla farina di ceci per la preparazione di vellutate e crespelle.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



FARINA DI MIGLIO** BIO

Farina di miglio macinato a pietra.

Ideale per dare consistenza a composti di carne (polpette e polpettoni) e per preparare pastelle per friggere.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



SPOLVERO

Semola rimacinata di frumento duro.

Facilita lo "scivolamento" del disco di pizza dal banco di lavoro alla pala e poi in forno.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PERLE DI GRANO*

Granella di frumento duro siciliano.

Ideale per minestre e insalate fredde.

PESO

1 kg



FARINA DI MANDORLE*

Farina di mandorle.

Ideale per la preparazione di dolci e bevande analcoliche.

PESO

10 kg



FARINA DI CANAPA

Farina ottenuta dai semi di Canapa *sativa*, precedentemente disoleati.

Da aggiungere agli impasti (max 15%) per prodotti da forno.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



SEMI DI LINO

Semi biologici ideali per decorazione dei prodotti da forno.

PESO

500 g



SEMI DI GIRASOLE

Semi biologici ideali per decorazione dei prodotti da forno.

PESO

500 g



*PRODOTTO DISPONIBILE IN VERSIONE BIO O CONVENZIONALE

**Prodotto non adatto ai celiaci. La materia prima è naturalmente priva di glutine, ma il nostro prodotto può contenerne tracce poiché lavoriamo frumento e non possiamo escludere contaminazioni accidentali.

SEMI DI CHIA

Semi biologici ideali per decorazione dei prodotti da forno.

PESO

500 g



SEMI DI ZUCCA

Semi biologici ideali per decorazione dei prodotti da forno.

PESO

500 g



QUINOA BIANCA

Semi per minestre o insalate fredde.

PESO

500 g



SEMI DI SESAMO

Semi ideali per decorazione dei prodotti da forno.

PESO

500 g



ANFORETA

Farina di grano tenero tipo 1 coltivato in Sicilia, macinato a pietra.

Adatta per la preparazione di pane casereccio.

B - W 180

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



PAN CECILIA

Farina di frumento tenero, farina di ceci, lievito disidratato.

Ideale per preparare pane casereccio, torte e muffin dolci o salati.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



93100

Sfarinato di grani duri e teneri, macinati a cilindri.

Adatto alla preparazione di pane soffiato e di dolci.

W' 270

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



MULTICEREALI

Farina di frumento tenero, cereali in fiocchi e semi.

Adatta alla preparazione di lievitati sia dolci che salati.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



SFINCIONE TENERO

Sfarinati di grano tenero e duro, macinati a pietra.

Ideali per la preparazione di pizze.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



FARZERO

Farina di grano tenero tipo 0, macinata a cilindri.

Versatile in cucina, è ideale per la preparazione di pane, torte e dolci, e per panature e frittute.

W 200

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



TAORMINA

Farina di frumento tenero tipo 0 per impasti indiretti.

Ideale per la preparazione di prodotti da forno lievitati, sia dolci che salati.

W 270

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



AESTIVAE PURA

Farina di frumento tenero, farina integrale di frumento tenero Maiorca e crusca di frumento tenero Maiorca.

Prodotto ideale per pizze, croissant e prodotti da forno.

W 270

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



AESTIVAE*

Farina di frumento tenero tipo 0.

Ideale per prodotti da forno lievitati, sia dolci che salati.

W 230

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



MULTISEME 1.0

Miscela di grano duro, fiocchi di cereali e semi.

Ideale per realizzare pane casereccio, focacce e prodotti da forno.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



MULTISEME 2.0

Miscela di grani teneri e duri con fiocchi di cereali e semi.

Ideale per realizzare prodotti da forno, sia dolci che salati.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg



MULTISEME 3.0

Miscela di grano tenero, fiocchi di cereali e semi.

Ideale per realizzare prodotti da forno, sia dolci che salati.

PESO

1 - 5 - 10 - 25 kg





RIGGI

GRANO SICILIANO

PASTA

La pasta è tra gli alimenti privilegiati della dieta mediterranea, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Proprio perché il suo consumo è quotidiano, è molto importante scegliere con attenzione quella giusta, fatta con le materie prime migliori.

Utilizzando i migliori grani antichi di Sicilia e rendendo omaggio ai formati più autentici della cultura regionale, Riggi ha creato pregiate tipologie di pasta biologica trafilata al bronzo, realizzate con sfarinati sia integrali che burattati (senza crusca). Dalle tagliatelle alle caserecce, passando per coralli, fusilli e busiate, le paste Riggi sapranno soddisfare ogni esigenza, conferendo ai vostri primi piatti un tocco di bontà, tradizione e leggerezza.



LINEA PASTA

- PASTA BIOLOGICA DI TIMILIA
- PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI TIMILIA
- PASTA BIOLOGICA DI PERCIASACCHI
- PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI PERCIASACCHI
- PASTA BIOLOGICA DI RUSSELLO
- PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI RUSSELLO
- PASTA BIOLOGICA DI GRANO DURO MARGHERITO
- PASTA BIOLOGICA DI GRANO DURO
- PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO DURO
- ROMANTICI

LINEA FARINE
PER PASTA

LINEA
PANE

PRODOTTI
DA FORNO

LINEA
PIZZA

LINEA
DOLCI

FARINE
SPECIALI

PRODOTTI SU
ORDINAZIONE

LINEA
PASTA

LINEA
GLUTEN FREE

LINEA
BEVANDE



PASTA BIOLOGICA DI TIMILIA

Sfarinato biologico di frumento duro Timilia da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: LINGUINE

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta secca trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature con sfarinato biologico di antico grano duro siciliano Timilia, macinato a pietra.

Per il sapore, tipico della materia prima, queste paste si abbinano bene a condimenti e sughi realizzati con verdure di stagione, pesce, molluschi e crostacei.

ENERGIA per 100 g	1485 kJ / 355 kcal
PROTEINE	11,3 g
FIBRE	3 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



LINEA FARINE PER PASTA

LINEA PANE

PRODOTTI DA FORNO

LINEA PIZZA

LINEA DOLCI

FARINE SPECIALI

PRODOTTI SU ORDINAZIONE

LINEA PASTA

LINEA GLUTEN FREE

LINEA BEVANDE

PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI TIMILIA

Sfarinato integrale biologico di frumento duro Timilia da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: MEZZE MANICHE, CONCHIGLIE, CORALLI, DITALINI, SEDANINI

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta secca integrale trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature con sfarinato integrale biologico di antico grano duro siciliano Timilia, macinato a pietra.

Per il delicatamente amaro, tipico della materia prima, queste paste si abbinano bene a condimenti e sughi realizzati con verdure di stagione, pesce, molluschi e crostacei.



ENERGIA per 100 g	1422 kJ / 340 kcal
PROTEINE	12,5 g
FIBRE	6 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g





PASTA BIOLOGICA DI RUSSELLO

Sfarinato biologico di frumento duro Russello da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: SPAGHETTI, RIGATONI

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta secca trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature con sfarinato biologico di antico grano duro siciliano Russello, macinato a pietra.

Questa pasta regala a chi la mangia il sapore del grano ed è perfetta per essere accompagnata dai più svariati sughi e condimenti, a base di verdura di stagione, carni rosse o pesce.

ENERGIA per 100 g	1506 kJ / 360 kcal
PROTEINE	11 g
FIBRE	3,2 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI RUSSELLO

Sfarinato integrale biologico di frumento duro Russello da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: CASERECCE

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta secca integrale trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature con sfarinato integrale biologico di antico grano duro siciliano Perciasacchi, macinato a pietra.

Perfetta per una dieta sana ed equilibrata, grazie alla presenza di fibre. Si abbina bene ai più svariati sughi e condimenti, a base di verdura di stagione, carni rosse o pesce.

ENERGIA per 100 g	1444 kJ / 345 kcal
PROTEINE	11,7 g
FIBRE	3,8 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



PASTA BIOLOGICA DI PERCIASACCHI

Sfarinato biologico di frumento duro Perciasacchi da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: FUSILLI, CASERECCE, PENNE, CAVATELLI, TAGLIATELLE

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta secca trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature con sfarinato biologico di antico grano duro siciliano Perciasacchi, macinato a pietra.

Questa pasta regala a chi la mangia il sapore del grano e il suo colore giallo invita ad assaporarla con i più svariati condimenti a base di verdure di stagione.

Da provare anche con sughi a base di crostacei e molluschi o carni bianche.



ENERGIA per 100 g	1590 kJ / 380 kcal
PROTEINE	11,5 g
FIBRE	4 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI PERCIASACCHI

Sfarinato integrale biologico di frumento duro Perciasacchi da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: BUSIATE

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta secca integrale trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature con sfarinato integrale biologico di antico grano duro siciliano Perciasacchi, macinato a pietra.

Perfetta per una dieta sana ed equilibrata, grazie alla presenza di fibre. Si abbina bene a condimenti e sughi realizzati con verdure di stagione e carni bianche.



ENERGIA per 100 g	1444 kJ / 345 kcal
PROTEINE	11,7 g
FIBRE	3,8 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



PASTA BIOLOGICA DI GRANO DURO MARGERITO "BIDI"

Sfarinato biologico di frumento duro Margherito (o Bidi) da macinazione a pietra naturale La Fertè.

Formati disponibili: TRIANGOLI, PACCHERI.



INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature. Grazie alla sua forma e alla superficie porosa, trattiene tutti i condimenti, da quelli più tradizionali come ragù e pomodoro e basilico, ai più ricchi e originali, sia a base di carne che di pesce.

ENERGIA per 100 g	11590 kJ / 380 kcal
PROTEINE	11,5 g
FIBRE	4 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



PASTA BIOLOGICA DI GRANO DURO

Semola di frumento duro biologico.

Formati disponibili: CASERECCE, SPAGHETTI, PENNE RIGATE, FUSILLI, DITALETTI, RIGATONI.

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature. Grazie alla sua forma e alla superficie porosa, trattiene tutti i condimenti, da quelli più tradizionali come ragù e pomodoro e basilico, ai più ricchi e originali, sia a base di carne che di pesce.



ENERGIA per 100 g	1515 kJ / 362 kcal
PROTEINE	11,5 g
FIBRE	3 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



PESO

500 g



PASTA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO DURO

Semola integrale di frumento duro biologico.

Formati disponibili: SPAGHETTI, PENNE RIGATE, FUSILLI, CASERECCE, DITALETTI, RIGATONI.

INDICAZIONI PER L'USO:

Pasta integrale, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature, rappresenta il formato di pasta più versatile in cucina. Adatta alla preparazione del classico "pomodoro e basilico" e "ragù alla bolognese", così come di elaborati primi piatti della tradizione gastronomica italiana a base di pesce, verdure e/o carne.



PESO

500 g



ENERGIA per 100 g	1465 kJ / 350 kcal
PROTEINE	12,5 g
FIBRE	7 g
SHELF LIFE	24 mesi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

I ROMANTICI DI GRANO DURO SICILIANO

Semola di frumento duro.

INDICAZIONI PER L'USO:

Dalla semola dei migliori grani duri siciliani nasce una pasta gustosa e corposa, adatta a trattenere i più svariati sughi della tradizione gastronomica italiana.



ENERGIA per 100 g	1464 kJ / 350 kcal
PROTEINE	12 g
FIBRE	3 g
SHELF LIFE	24 mesi

PESO

500 g



Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



RIGGI

GLUTEN FREE - PASTA E FARINA

Riggi ha pensato ad una *linea senza glutine* che consenta anche a celiaci o persone con sensibilità al glutine (*gluten sensitivity*) di non rinunciare ad alimenti radicati nella cultura alimentare mediterranea.

La linea, che comprende pasta e farine, consente a questi consumatori di gustare tutto il piacere di un piatto di pasta, una pizza o un dolce realizzati con le nostre farine *gluten-free*.



FARINE SENZA GLUTINE:

- PASTA MAIS E RISO
- MIX DOLCI
- MIX PANE
- MIX PIZZA



FARINE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO:

- MIX ALL PURPOSE





PASTA MAIS E RISO

Farina di mais, farina di riso, acqua.

Formati disponibili: PAGHETTI, PACCHERI, PENNE, ANELLINI, MACCHERONI, MACCHERONCINI, TAGLIATELLE, GNOCCHETTI, RIGATONI.

INDICAZIONI PER L'USO:

La nostra pasta di mais e riso è specificamente formulata per persone celiache e intolleranti al glutine. La pasta di mais e riso si sposa bene con sughi a base di carne o verdure, per un sapore equilibrato, una consistenza sempre al dente, indipendentemente dalla ricetta che sceglierai!

ENERGIA per 100 g	1502 kJ / 359 kcal
PROTEINE	7,5 g
FIBRE	3 g
SHELF LIFE	24 mesi



PESO
500 g

Paese di coltivazione delle materie prime: ITALIA Paese di molitura: ITALIA

MIX DOLCI

Farina senza glutine, ideale per preparazioni dolci.

PESO
1 - 15 kg



MIX PANE

Farina senza glutine, ideale per realizzare pane e prodotti da forno.

PESO
1 - 15 kg



MIX PIZZA

Farina senza glutine, ideale per realizzare pizze al taglio o al piatto.

PESO
1 - 15 kg



MIX ALL PURPOSE

Per qualsiasi preparazione: farina senza glutine e lattosio, ideale per realizzare pizze, pane, dolci e altri prodotti da forno

PESO
1 - 15 kg





RIGGI

PRODOTTI ARTIGIANALI CON GRANI SICILIANI

BEVANDE

La lunga esperienza aziendale nella lavorazione del frumento è stata messa di recente al servizio di un nuovo ambito gastronomico che negli ultimi anni ha ricevuto un'attenzione sempre maggiore, in Italia e nel mondo: quello della birra.

Le birre Riggi, importante novità dell'azienda, sono prodotti rigorosamente artigianali, realizzati con frumenti duri siciliani e impreziosite da delicate note aromatiche di frutti e agrumi di Sicilia.

La gamma di bevande si arricchisce inoltre con Granamaro, il primo amaro a base di grani duri siciliani.



LINEA BEVANDE

- **Salina**
Birra Pale Ale con antico grano duro Perciasacchi
- **Panarea**
Birra bianca con antico grano duro Biancolilla
- **Stromboli**
Birra Ale con antico grano duro Russello
- **Lipari**
Birra Pilsner
- **Vulcano**
Birra IPA
- **GRANAMARO**
Liquore con infuso di frumenti di Sicilia ed erbe

LINEA FARINE
PER PASTA

LINEA
PANE

PRODOTTI
DA FORNO

LINEA
PIZZA

LINEA
DOLCI

FARINE
SPECIALI

PRODOTTI SU
ORDINAZIONE

LINEA
PASTA

LINEA
GLUTEN FREE

LINEA
BEVANDE



SALINA BIRRA 100% SICILIANA BIONDA

Birra siciliana bionda prodotta artigianalmente con Malto d'Orzo, Grano Perciasacchi, profumo agli agrumi di Sicilia, bacche di Sommacco e Pepe Rosa. Sapore Amaro.

INDICAZIONI PER L'USO:

Gusto morbido con note agrumate e luppolate. Ottima a tutto pasto, per primi piatti moderatamente elaborati e secondi di carne o pesce alla brace. Ideale anche per accompagnare aperitivi con verdure in pastella, taglieri di formaggi semistagionati e salumi tipici regionali.

COLORE	lievemente dorato
VOLUME ALCOLICO	5,5%
TEMPERATURA CONS.	8-12 °C
SHELF LIFE	24 mesi



PESO
330 ml



PANAREA BIRRA 100% SICILIANA

Birra siciliana prodotta artigianalmente con Malto d'Orzo del Belgio, Grano Biancolilla Siciliano, profumo di Mandarino che la rende fresca e fruttata. Colore chiaro, quasi bianco.

INDICAZIONI PER L'USO:

Gusto fresco, con note agrumate, retrogusto leggermente acidulo. Perfetta per accompagnare l'happy hour estivo, abbinata a stuzzichini delicati e appetizer leggeri. A tavola si può abbinare a piatti di pesce (alici marinate, tartare di tonno o gamberoni, insalate di polpo).

COLORE	chiaro, quasi bianco
VOLUME ALCOLICO	6,0%
TEMPERATURA CONS.	6-8 °C
SHELF LIFE	24 mesi



PESO
330 ml



STROMBOLI BIRRA 100% SICILIANA ROSSA

Birra siciliana rossa prodotta artigianalmente con Malto d'Orzo, Grano Russello, uva passa di Pantelleria dal retrogusto di carrube tostate. Corpo medio.

INDICAZIONI PER L'USO:

Gusto morbido con note di carrube. Perfetta per accompagnare l'happy hour estivo, abbinata a stuzzichini delicati e appetizer leggeri. A tavola si può abbinare a piatti di pesce (alici marinate, tartare di tonno o gamberoni, insalate di polpo).

COLORE	ambrato e opaco
VOLUME ALCOLICO	7,0%
TEMPERATURA CONS.	6-8 °C
SHELF LIFE	24 mesi



PESO
330 ml



LIPARI BIRRA 100% SICILIANA PILSNER

Birra siciliana bionda prodotta artigianalmente con Malto d'Orzo, Grano Timilia, Perciasacchi, Russello.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ottima da abbinare con piatti tipici siciliani che ricordano la cucina tradizionale della Sicilia contadina come la pasta al sugo, piatti di pasta e pesce.

COLORE	lievemente dorato
VOLUME ALCOLICO	5%
TEMPERATURA CONS.	8-12 °C
SHELF LIFE	24 mesi



PESO
330 ml



VULCANO BIRRA 100% SICILIANA IPA

Birra siciliana bionda prodotta artigianalmente con Malto d'Orzo e foglie di agrumi di Sicilia.

INDICAZIONI PER L'USO:

Ottima da aperitivo e da tutto pasto, da abbinare a piatti a base di pesce o carne alla griglia.

COLORE	lievemente dorato
VOLUME ALCOLICO	6,5%
TEMPERATURA CONS.	8-12 °C
SHELF LIFE	24 mesi



PESO
330 ml



GRANAMARO

Liquore con infuso di frumenti di Sicilia ed erbe.

Figlio di una tradizione importante, scritta col sudore di chi ama e lavora la terra di Sicilia: è GRANAMARO, un infuso che nasce dal sapiente incontro di frumenti siciliani ed erbe officinali.

La sua storia si fonde con quella dei Grana, antiche monete battute a Palermo sotto la dinastia Borbonica già nei primi decenni dell'800. L'etichetta richiama la moneta 10 Grani, perché 10 sono anche gli ingredienti segreti contenuti in questo prezioso distillato. Un'alchimia perfetta, capace di dare vita a un amaro che è già storia.

INDICAZIONI PER L'USO:

Granamaro è un liquore al grano dalle proprietà digestive che nasce dall'infusione in alcool di frumento e di erbe aromatiche sapientemente selezionate. Dal sapore intenso, ottimo anche come aperitivo. Si consiglia di servire fresco.



COLORE	ambrato e opaco
GRADO ALCOLICO	30%
TEMPERATURA CONS.	4-6 °C
SHELF LIFE	24 mesi

PESO
70 cl





RIGGI

RIGGI M. & A. FRATELLI S.R.L.

VIA BORREMANS, 116 • C.DA BUSITI
93100 CALTANISSETTA • SICILIA • ITALIA

T/F: 0934 555070 • E: info@moliniriggi.it



MOLINIRIGGI.IT

